ズーム

ZOOM JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 8 - mars 2011

Société

Japonais de cœur

Jérôme Souteyrat pour Zoom Japon

ÉDITO Ouverture



Qui a dit que les Japonais étaient arc-boutés sur leurs traditions et qu'ils étaient incapables d'accepter que des étrangers tentent de s'en imprégner ? Personne ? Tout le monde ? Quoiqu'il en soit, cette idée reçue est battue en brèche par une petite poignée de personnes qui ont choisi de s'investir à fond dans des domaines jusque-là réservés aux Japonais. Même s'ils ont dû batailler pour s'imposer, ils ont fini par être reconnus pour leur talent. Leur parcours est d'autant plus intéressant à suivre. Cela n'empêche pas les Japonais de rester très fiers de leur patrimoine. Et ils ont bien raison. Le voyage auquel nous vous convions à Shirakawagô témoigne de cet attachement à un passé et à des traditions qu'ils continuent d'entretenir.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

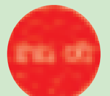
UN JOUR AU JAPON

Le 10 février 2011, gare de Shinjuku, à Tokyo



© Eric Rechsteiner/SHA-DO COLLECTIVE

Des hommes du groupe Sabetsu network [réseau contre la discrimination] manifestent contre la mise en place des wagons réservés aux femmes dans les trains de Tokyo. Ils entendent ainsi protester contre les discriminations dont souffrent les hommes dans la société japonaise.
Retrouvez d'autres photos du collectif Sha-dô sur www.shadocollective.com



3h10 C'est le temps qu'il faudra au nouveau train à grande vitesse Hayabusa pour parcourir les 675 kilomètres qui séparent Tokyo et Shin Aomori. La nouvelle rame, qui entrera en service le 5 mars, propose une première classe baptisée Gran Class dont le confort rappelle celui des avions.

Couverture : Belouazani Lakhdar par Jérémie Souteyrat

ECONOMIE Une croissance toujours en panne

Le dernier trimestre 2010 n'aura pas été favorable à l'économie japonaise. Avec une baisse de 1,1 %, cela a permis à la Chine de ravir la deuxième place au Japon sur le podium des grandes puissances économiques. Le recul s'explique notamment par une consommation intérieure en berne (-0,7 %) liée à la disparition de certaines incitations fiscales.

TENDANCE Développement des réseaux WiFi

L'Agence nationale du Tourisme, soucieuse de répondre à une demande des touristes, vient de demander aux municipalités et entreprises gérant notamment les aéroports de mettre en place des réseaux WiFi pour combler le retard flagrant du pays en la matière et permettre à une clientèle souvent équipée de smartphones de pouvoir les utiliser sans surcoût.

SOCIÉTÉ Maman travaille, papa est à la maison

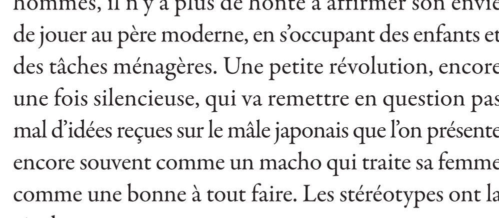
Les rapports entre hommes et femmes évoluent au sein du foyer. Les premiers sont prêts à prendre la place des secondes.

Au milieu des années 1990, lorsque les premières grandes vagues de licenciements ont commencé dans l'archipel, on a vu apparaître dans les librairies du pays des ouvrages portant sur le retour du père dans les foyers jusque-là largement dominés par la mère, l'homme ayant comme fonction première d'assurer l'approvisionnement matériel. Le chômage pour certains et la disparition des heures supplémentaires pour d'autres ont bouleversé la vie de nombreuses familles au sein desquelles le rôle du père a dû être redéfini. Le choc avait été rude pour nombre d'entre eux. La situation économique ne s'arrangeant pas, la perception de la place de l'homme dans le foyer a néanmoins beaucoup évolué au cours de la dernière décennie. En 2004, la chaîne Fuji TV a diffusé une série intitulée *At home Dad* [Père au foyer] avec comme interprète principal ABE Hiroshi (que l'on connaît en France pour son rôle dans *Still Walking* de KORE-EDA Hirokazu). Cette comédie décrivait le quotidien d'un homme ayant perdu son emploi et décidé à devenir homme au foyer. Il est difficile de dire si ce genre d'émission peut avoir un impact à long terme sur le comportement des individus, mais il semble clair que la loi selon laquelle l'homme travaillait et la femme restait à la maison pour s'occuper du foyer a pris du plomb dans l'aile. Plusieurs enquêtes montrent cette évolution des mentalités. Selon la plus récente menée en 2009 par O-Net, un site de rencontres en ligne, 62 % des hommes de 20 à 30 ans et 69 % des trentenaires interrogés estimaient qu'il n'y avait aucun problème pour eux à devenir homme au foyer. Ces personnes ont grandi à l'époque où l'on a assisté au premier grand retour des pères dans les années 1990. Ces hommes ont intégré l'idée que les femmes pouvaient mener une carrière professionnelle plus profitable que la leur et qu'il était finalement plus intéressant pour eux de rester à la maison pour s'occuper des enfants. Le changement d'état d'esprit traduit également une évolution de la place de la femme dans les entreprises où elle peut désormais occuper des postes importants mieux payés que leur conjoint. D'après le ministère du Travail, le nombre d'hommes soutenus financièrement par leur épouse est en constante augmentation. En 2010, ils étaient plus de 110 000 contre 98 000 en 2007. Le chiffre est encore modeste, mais il montre nettement une évolution dans la société japonaise. Pour les hommes, il n'y a plus de honte à affirmer son envie de jouer au père moderne, en s'occupant des enfants et des tâches ménagères. Une petite révolution, encore une fois silencieuse, qui va remettre en question pas mal d'idées reçues sur le mâle japonais que l'on présente encore souvent comme un macho qui traite sa femme comme une bonne à tout faire. Les stéréotypes ont la vie dure.



ABE Hiroshi (à droite) dans At home Dad, 2004

Kansai TV - Fuji TV



GABRIEL BERNARD

Rencontre avec des Japonais de cœur

De nombreux étrangers se sont installés au Japon au cours des dernières décennies. Beaucoup d'entre eux y ont travaillé. Les Japonais, désireux de mieux connaître leurs modes de vie et parfois de s'en inspirer, leur ont réservé un bon accueil. Et puis, il y a ceux qui sont arrivés avec l'envie de faire quelque chose de japonais. Leur parcours a été plus difficile, mais ils sont finalement parvenus à leurs fins. Voici leurs témoignages.











Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon, Benjamin Robins, Warattel Harito

Certains sont déjà célèbres. D'autres ne le sont pas et ne cherchent pas à l'être. Certains vivent à Tokyo. D'autres ont choisi de s'installer loin de la capitale. Certains ont réussi à s'imposer facilement. D'autres ont dû galérer avant de connaître la reconnaissance. Ils ont cependant tous un point commun : ils sont tous attachés au Japon et ils ont tous réussi en définitive à maîtriser une spécialité japonaise qu'a priori aucun étranger n'aurait pu dominer tant les Japonais sont parfois enclins à considérer que seul un des leurs est capable d'avoir la sensibilité suffisante pour pouvoir brasser du sake, tailler des bonsaïs, faire de soba ou chanter du *enka*. Cela fait des années que des *gaijin*, littéralement des individus venus de l'extérieur, ont réussi à se faire accepter par la société japonaise. Quelques uns d'entre eux comme Carlos Ghosn, le patron de Renault-Nissan, sont même devenus des références, mais leurs compétences n'avaient rien de japonaises. Patrice Julien, ancien de l'Institut français de Tokyo, est devenu dans les années 1990 un des étrangers les plus populaires de l'archipel. Sa popularité, il la devait à sa qualité de Français et son talent pour diffuser des conseils sur le mode de vie à l'occidentale. On peut en citer beaucoup d'autres dans ce cas, mais ceux qui ont décidé de se plonger dans la culture et la tradition japonaises pour adopter des professions typiquement locales sont beaucoup plus rares. J'entends déjà les voix de ceux qui vont évoquer les lutteurs de sumo. C'est vrai. Depuis une bonne vingtaine d'années, on recense un grand nombre de sumotori étrangers. Il y a eu les Hawaïens, les Mongols et plus récemment les Russes, les Baltes et même un Finlandais. L'exception qui confirme la règle. Dans d'autres domaines, c'est beaucoup moins vrai. Demandez à Philip Harper, maître brasseur de saké à la brasserie Kinoshita, ou encore à son compatriote britannique Peter Warren qui a passé de nombreuses années à apprendre les techniques de taille pour les bonsaïs. Ces deux hommes, comme le Suisse Amen Godel qui a suivi les enseignements d'un des plus grands artistes du théâtre Nô, sont désormais reconnus par leurs pairs japonais qui ne font plus de différence et estiment que leur savoir-faire est aussi bon, voire supérieur à celui d'autres Japonais. Nous avons rencontré d'autres *gaijin* qui ont choisi eux aussi de relever le défi. Algérien, Turc, Australienne, Français ou Américain de naissance, ils ont tous un peu le cœur japonais. C'est leur histoire que nous vous proposons de raconter.

Pas évident d'être reconnu pour ses talents

ODAIRA NAMIHEI

ETATS-UNIS Jero, le nouveau prince du enka

Originaire de Pittsburgh, le jeune Africain-Américain a su conquérir le public avec ses chansons à faire pleurer dans les chaumières.

Ils étaient des millions en ce 31 décembre 2008 devant leur téléviseur. Comme chaque année à pareille époque, ils étaient scotchés devant le petit écran à regarder sur la NHK le grand rendez-vous annuel de la chanson au cours duquel les artistes les plus populaires regroupés dans deux équipes - les rouges et les blancs - interprètent un titre. Ce soir-là, Jerome Charles White Junior alias Jero y participait pour la première fois. Même s'il n'était pas inconnu du grand public, il a définitivement conquis le cœur des Japonais, en interprétant avec beaucoup d'émotion *Umiyuki*, sa chanson sortie quelques mois plus tôt, qu'il a dédiée à sa grand-mère japonaise. Les larmes de ce jeune chanteur noir américain ont ému les spectateurs présents dans la salle, mais aussi tous ceux qui le regardaient assis devant leur téléviseur. Fils d'un Africain Américain et d'une Africaine Américaine dont la mère était Japonaise, Jero n'a en apparence rien d'un Japonais. Sa couleur de peau ou encore ses tenues dignes d'un rappeur venu de Pittsburgh, sa ville natale aux Etats-Unis, pouvaient éventuellement laisser penser qu'il pourrait être tenté de faire carrière au Japon comme chanteur de rap ou animateur d'émissions de télé comme il en existe déjà quelques-uns. Personne, avant de l'entendre interpréter *Umiyuki*, n'aurait imaginé que Jero puisse être chanteur de *enka*. Pour ceux qui ne le sauraient pas, le *enka* est un genre musical on ne peut plus japonais dont la plupart des interprètes ont un âge avancé et portent un kimono ou un costume. Il s'agit de complaintes ayant pour thème l'amour qui finit mal et la nostalgie de ses racines que l'on chante souvent d'une voix grave avec des trémolos pour ajouter un peu plus d'émotion.

"J'ai commencé à écouter du enka *très jeune. Ma grand-mère ne vivait pas très loin de chez nous. Quand je me rendais chez elle, j'en écoutais beaucoup. A l'âge de 5 ans, j'ai chanté pour la première fois devant ma grand-mère une chanson de* enka *que j'avais apprise tout seul. Ça l'avait beaucoup touchée et je crois que c'est à ce moment-là que j'ai décidé de faire tout mon possible pour devenir un chanteur de* enka *et de m'assurer que mes chansons donneraient toujours le sourire à ma grand-mère"*, se souvient Jero visiblement ému de parler de son aïeule. L'évocation du souvenir de sa grand-mère avait justement été à l'origine de la forte émotion du chanteur et du public lors de l'émission de la NHK en 2008. Les téléspectateurs avaient alors compris que l'habit ne fait pas le moine et que derrière un look surprenant pour un chanteur de *enka* se cachait un interprète ayant une véritable fibre japonaise. C'est à l'âge de 15 ans qu'il a eu son premier véritable contact avec le Japon. *"J'étais venu pour représenter les Etats-Unis dans un concours d'expression en japonais. J'y suis revenu plus tard en tant que professeur d'anglais. Ce n'était pas ma tasse de thé, mais je savais qu'il fallait que je passe par là pour atteindre mon objectif. Réaliser un rêve n'est jamais facile. Lorsque j'ai eu la chance de devenir chanteur de* enka, *je savais qu'il me restait encore de nombreux obstacles à franchir, mais que tous ces efforts en valaient la peine"*. En entendant parler Jero avec tant d'humilité, malgré son énorme succès, on sent à quel point il est imprégné par le Japon. Il a vendu des centaines de milliers d'exemplaires de ses disques, fait la couverture de nombreux magazines, mais il se comporte comme s'il avait encore à faire ses preuves. C'est aussi peut-être pour cette raison que le public japonais l'a aussi bien accepté. *"Cela n'a jamais constitué un problème que je sois un étranger. Je pense même que cela m'a servi. Il est évident que j'en ai surpris plus d'un à mes débuts. Ça les a titillés alors ils ont fait l'effort d'écouter. Et puis, quand j'ai commencé à raconter mon histoire, ils ont continué à me suivre"*, ajoute-t-il. Son attachement à sa grand-mère japonaise et son héritage culturel indirect ont évidemment touché le public. Jero en est conscient et en même temps surpris. *"Je ne pensais pas que je pourrais avoir autant de succès et que les Japonais me manifesteraient autant d'attachement. Pour autant, je ne serai jamais un Japonais et je n'en ai d'ailleurs aucune envie. Je suis né Américain. J'ai vécu la plus grande partie de ma vie aux Etats-Unis. Mais je suis fier de mon héritage japonais qui m'a permis de réaliser mon rêve"*, explique-t-il. *"Je veux rester moi-même. C'est aussi la raison pour laquelle je n'ai pas adopté le look traditionnel des chanteurs de* enka. *Si je m'étais présenté sur scène en kimono, je crois qu'on ne m'aurait pas pris très au sérieux. En m'habillant avec ces vêtements venus directement d'Amérique, je conserve mon identité. En même temps, je pense que je contribue à rajeunir l'image du* enka *et j'espère que cela permettra d'amener un public plus jeune à s'y intéresser. Ce qui caractérise le* enka, *ce sont ses paroles. Souvent mélodramatiques et très profondes, elles sont aussi très poétiques. Elles ne vous laissent jamais indifférents, encore faut-il les écouter"*, affirme le jeune chanteur conscient de défendre un élément du patrimoine culturel japonais. On ne s'étonne pas qu'il ait réussi à émouvoir tant de Japonais avec sa sincérité et sa simplicité ce fameux 31 décembre 2008. Un peu plus de deux ans plus tard, il continue à travailler avec la même fraîcheur et le même désir d'atteindre la perfection.

O. N.

Guan Barl co.,LTD

Découverte

Même s'il est parfaitement conscient de la difficulté d'exporter le *enka* (*"la traduction des paroles leur ferait perdre leur sens profond et leurs nuances"*, dit-il), Jero ne désespère pas de faire découvrir ce genre musical hors de l'archipel. En attendant, vous pouvez consulter sa discographie sur son site www.jero.jp

TURQUIE **Les bons mots de Halit Mizirakli**

Faire rire dans une langue qui n'est pas la sienne, c'est le tour de force réalisé par ce Turc de 34 ans plein de finesse.

Warattei Harito

Arrivé pour la première fois au Japon en 2001, Halit Mizirakli n'aurait jamais imaginé qu'il serait un jour connu dans l'archipel sous le patronyme japonais WARATTEI Harito et qu'il deviendrait un rakugoka, un conteur d'histoires humoristiques, apprécié et reconnu par le public. *"J'avais entrepris l'étude de la langue japonaise à l'université en Turquie. Cela m'a permis d'obtenir une bourse d'une année à l'université de Tsukuba. C'est là que j'ai découvert le* rakugo. *A mon retour à Istanbul, j'ai décidé d'approfondir mes connaissances sur le Japon avant de recevoir une nouvelle bourse de l'Etat japonais pour étudier la japonologie à l'université d'Osaka. Comme le rakugo m'avait beaucoup séduit, je voulais m'investir dans ce domaine. La japonologie pouvait m'y aider, car elle embrasse plusieurs disciplines issues des sciences sociales. Je m'y suis alors plongé"*, raconte-t-il. Sa présence à Osaka tombait plutôt bien. La capitale du Kansai est célèbre pour son humour. Elle possède encore de nombreuses salles de spectacles où se produisent ces artistes dont les seuls accessoires sont un coussin, un éventail et un morceau de tissu. Toujours à genoux, ils racontent une histoire où s'entremêlent plusieurs personnages. Leurs déboires finissent toujours par faire éclater de rire le public qui boit littéralement les paroles du conteur. *"Ma prof de japonais à l'université de Tsukuba utilisait souvent le* rakugo *dans ses cours, en particulier les histoires racontées par YANAGIYA Kosan, l'un des plus grands rakugoka malheureusement décédé en 2002. Elle m'a ensuite encouragé à aller voir un spectacle. Ce fut le coup de foudre"*, se souvient-il.

Je dois encore acquérir de l'expérience

Il a alors entrepris un long apprentissage auprès de rakugoka renommés, notamment YANAGIYA Sankyô qui lui a donné comme nom de scène WARATTEI Harito. Il a appris que l'artiste sur scène n'interprète pas un rôle au début de l'histoire. *"L'une des caractéristiques du* rakugo, *c'est que l'acteur se situe entre la réalité et la fiction. Ce n'est pas très facile à expliquer, mais c'est la base du genre"*, explique Halit Mizirakli. En effet, l'acteur met le public en condition, le préparant à découvrir les rôles qu'il va finir par interpréter. *"Parfois les spectateurs sont un peu perdus. Ils ne savent pas si l'acteur joue un rôle ou non. Ils se demandent si la dernière phrase prononcée l'a été par le personnage ou le conteur. Même si cela n'a pas vraiment d'importance, cela participe du spectacle. Les gens adorent que l'on mélange la fiction et la réalité. Ça les amuse beaucoup"*, ajoute le jeune rakugoka dont le talent a été récompensé en 2010 par le Grand prix de la ville de Gifu lors d'une compétition rassemblant les meilleurs artistes du moment.

Evidemment, pour atteindre ce niveau, il faut non seulement être bon acteur, mais aussi et surtout avoir une maîtrise parfaite de la langue de MISHIMA. Un domaine dans lequel excelle Halit Mizirakli. Il est heureux d'avoir été reconnu par ses pairs, mais il voudrait que le public le juge de la même façon. *"Les spectateurs viennent souvent voir un Turc sur scène et manifestent leur envie de le soutenir. J'en suis bien sûr ravi, mais je suis un peu frustré en tant qu'acteur. Je voudrais qu'ils apprécient ma performance avant toute autre considération. Parfois je me dis que si j'interprétais les histoires en turc, ils accorderaient davantage d'attention à mon jeu d'acteur. Voir un Turc raconter des histoires en turc, ça serait peut-être plus naturel pour eux"*, dit-il avec une pointe de regret. L'impatience de la jeunesse ? Sans doute, car il ajoute très vite que la relation entre le rakugoka et son public prend du temps. *"Quand quelqu'un vient pour la première fois à un spectacle de rakugo, il ne peut pas apprécier tout de suite le jeu de l'acteur. S'il revient plusieurs fois, c'est là que la sauce prendra ou non. Je dois encore acquérir de l'expérience"*, reconnaît-il. Même si son apprentissage n'est pas terminé, il est néanmoins satisfait d'avoir franchi toutes ces étapes. *"La première fois que j'ai vu un spectacle de rakugo, je n'ai pas compris grand chose. Toute la salle riait sauf moi. C'était bien sûr dû à mon niveau de japonais, mais aussi à ma connaissance encore faible de la culture japonaise. Aujourd'hui je comprends le rire japonais et les Japonais, c'est énorme. C'est un atout considérable pour que je puisse aussi promouvoir la culture turque au Japon"*, affirme WARATTEI Harito alias Halit Mizirakli, Turc japonais ou Japonais turc, le visage éclairé par un grand sourire.

O. N.

Echanges

Soucieux de profiter de sa connaissance du Japon et des Japonais, Halit Mizirakli a décidé de renforcer les échanges culturels entre son pays natal et l'archipel. Il participe notamment au projet du film *Ertugrul* du nom d'un navire ottoman ayant sombré près des côtes japonaises à la fin du XIXème siècle. Le tournage commencera en 2012 et sera assuré par TANAKA Mitsutoshi. Halit Mizirakli devrait y tenir un rôle.
http://warattei.exblog.jp

AUSTRALIE Sayuki, la geisha d'Asakusa

Seule Occidentale à exercer ce métier, l'Australienne a consacré beaucoup d'énergie pour appartenir à cet univers d'artistes.

Benjamin Robins

La rencontre de Sayuki - elle refuse qu'on divulgue sa véritable identité - avec le Japon a eu lieu alors qu'elle avait 15 ans. *"J'étais venue pour passer une année dans une famille japonaise en totale immersion. Je ne savais pas grand chose sur ce pays avant d'y arriver, mais c'était pour moi une chance de fuir mon quotidien et de connaître l'aventure. Rétrospectivement, je me rends compte que cette expérience et le japonais que j'ai appris à ce moment-là m'ont été indispensables pour devenir geisha"*, explique-t-elle. Elle a finalement passé plusieurs années dans l'archipel, se familiarisant petit à petit avec la culture et les traditions locales. *"J'étais à un âge où l'on peut s'adapter facilement à une culture étrangère et la comprendre. J'ai toujours pensé que le monde serait plus tranquille si l'on permettait à des jeunes de vivre plusieurs mois dans un autre pays"*, ajoute Sayuki avec assurance.

Devenue anthropologue, elle a partagé son temps entre l'université et le journalisme. *"J'avais un pied à la télévision pour laquelle je réalisais des documentaires. C'est par ce biais que j'ai abordé l'univers des geishas. Le livre* Mémoire d'une geisha *venait de sortir. J'avais alors proposé de faire un documentaire qui traiterait de ce sujet du point de vue d'une geisha. Je ne l'ai finalement pas réalisé, mais un jour, je le ferai"*. Entre-temps, l'Australienne en bonne anthropologue s'est plongée dans l'étude de ce monde si particulier qui fait encore fantasmer bon nombre d'Occidentaux. Elle a tellement pris son engagement à cœur qu'elle a voulu se transformer en geisha elle-même. Pour y parvenir, il ne suffisait pas de porter un kimono et de se barbouiller le visage avec du fond de teint blanc. *"Ça n'a pas été une partie de plaisir"*, reconnaît-elle. *"Cela a été d'autant plus difficile que j'étais la première occidentale à tenter l'expérience. L'univers des geisha n'a rien à voir avec le Japon moderne en termes de culture et de manières. Il m'a fallu tout apprendre et ne rien lâcher pour réussir à me faire accepter. Vous imaginez bien qu'il m'a fallu beaucoup de temps pour qu'on m'autorise à faire mes débuts en tant que geisha"*, rappelle Sayuki l'air songeur. Elle a passé près d'une année à apprendre à porter correctement un kimono, se comporter convenablement et maîtriser les arts du divertissement. *"Je n'avais pas beaucoup de moyens à l'époque. C'était très stressant, car je ne savais pas si je finirais par être reconnue. Ce n'est que trois semaines avant la cérémonie que j'ai enfin été délivrée lorsque j'ai reçu le feu vert. J'ai fait mes débuts comme geisha d'Asakusa. Depuis je suis considérée par les autres geishas comme une des leurs. J'ai choisi le nom de Sayuki [Bonheur transparent], en empruntant une partie du prénom de la geisha qui m'a formée. Elle s'appelait Yukiko. C'est la tradition dans le monde des geisha de procéder ainsi"*, note-t-elle. Acceptée par les autres geisha, Sayuki a sa propre clientèle pour laquelle elle se produit régulièrement. *"Nous avons une vie d'artiste. Nous devons souvent répéter et apprendre de nouveaux morceaux de musique que nous interpréterons lors de banquets ou de soirées"*. Elle ne chôme pas. *"La plupart de mes clients savent qui je suis lorsqu'ils m'engagent. Certains pensent que je suis à moitié Japonaise. Mais je les détrompe vite. Je ne suis pas Japonaise même si j'exerce un métier on ne peut plus japonais. Je serai peut-être la seule Occidentale jamais autorisée à être geisha. Même dans mon district, on ne prend que les jeunes femmes de nationalité japonaise. Je suis une exception"*, lance-t-elle avec fierté. Sayuki doit retourner se préparer. *"Je vais bientôt participer à un festival. Je dois apprendre un nouveau morceau de musique, puis une chanson que j'interpréterai lors d'une réunion avec les geisha d'un autre district"*, dit-elle en guise d'au revoir. Elle retourne dans ce monde étonnant qu'elle a eu la chance de découvrir et auquel elle est profondément attachée.

O. N.

Promotion

En dehors de ses nombreux engagements pour animer des banquets, Sayuki fait beaucoup d'efforts pour promouvoir le métier de geisha. Elle a créé un site Internet à partir duquel il est possible d'organiser une soirée avec une geisha. *"Par le passé, il était quasiment impossible pour un nouveau venu de pénétrer dans une véritable maison de thé. C'est désormais faisable, car je peux jouer le rôle de celle qui présente le nouveau venu"*, explique-t-elle. www.sayuki.net

ALGÉRIE Les soba de Lakhdar Belouazani

Installé à Kawasaki depuis près de 20 ans, le chef algérien s'est taillé une solide réputation grâce à sa grande générosité.



Le regard en dit long. Il y a dans le regard de Lakhdar Belouazani quelque chose de fort. Quand il pose les yeux sur vous, vous sentez toute la détermination et toute l'énergie qu'il a mises pour réussir à devenir l'un des grands maîtres des soba au Japon, le seul étranger reconnu par une profession peu encline à l'ouverture. *"C'est une question de cœur"*, explique le cuisinier qui a dû attendre de nombreuses années avant d'être accepté. *"Ça fait 18 ans que j'ai ouvert ce restaurant. Il a fallu du temps, beaucoup de temps pour gagner la confiance des gens"*, ajoute-t-il. C'est peut-être parce que ces nouilles de sarrasin appartiennent à leur tradition et à leur quotidien que les Japonais se sont montrés si réticents à son égard. *"Les Japonais mangent au moins une fois par jour des soba. Certains en mangent deux ou trois fois par jour. Ils peuvent donc être très difficiles. On peut faire de bons soba, mais rater sa soupe. Dans ces cas-là, on sera mal jugé. C'est une question d'équilibre. Et pour trouver cet équilibre, il faut avoir fait le tour du Japon et goûté des centaines et des centaines de soba. Ça, je l'ai fait. J'en ai tiré cet équilibre qui me permet de faire aujourd'hui des soba bien meilleurs que ceux de nombreux Japonais. Encore une fois, c'est une question de cœur. Si on a un bon cœur, les soba seront bons"*, martelle Lakhdar Belouazani. La clientèle ne s'y trompe pas. Bien que son restaurant soit implanté à Kawasaki au bout d'une rue commerçante située à proximité de la gare de Musashikosugi, le chef reçoit une clientèle diverse qui n'hésite pas à faire le déplacement pour goûter par exemple ses savoureux soba au *yuzu*, le cousin du citron vert. *"J'ai mon site Internet et les médias ont pas mal parlé de moi ces dernières années"*, confirme-t-il. Mais le plus important, c'est le *kuchikomi*, le bouche-à-oreille. *"Les gens veulent savoir où l'on mange de bons soba. Souvent c'est le nom de mon restaurant qui est cité. Cela dit, j'essaie de rester discret"*, poursuit le restaurateur. On sent chez lui une profonde humilité et le désir d'apporter du plaisir à celles et ceux qui franchissent le pas de sa porte. *"Mes clients ont de 5 à 90 ans. Ils sont contents d'être là. C'est le plus important pour moi. Je me fiche du reste, même du guide Michelin. J'ai une clientèle d'habitués. Il y en a qui viennent chaque semaine. Quand il m'arrive de passer à la télé, alors je ne les vois plus pendant deux ou trois semaines. Ils n'aiment pas la publicité. Ils craignent de perdre leur tranquillité. Ça fait partie de l'univers du soba. C'est un peu comme un rituel. Ils ont besoin de recueillement pour en manger"*, souligne Lakhdar Belouazani qui aimerait bien tout de même augmenter la fréquentation de son restaurant. Il fait entre 50 et 60 couverts par jour, mais *"il m'arrive de n'en faire qu'une quinzaine. Avec la crise, les gens mangent moins au restaurant. Depuis 5-6 ans, c'est plus difficile"*. Voilà pourquoi il n'envisage pas de nouvelles activités au Japon. Un restaurant de soba à Paris ? Pourquoi pas. Il aimerait surtout créer quelque chose en Algérie, son pays natal. Mais en même temps, on le sent viscéralement attaché à son quartier. Il y vit depuis près de vingt ans et s'y est beaucoup investi. C'est au travers de ce quartier qu'il a réussi à se faire accepter et reconnaître. Et même si c'est parfois difficile, Lakhdar Belouazani garde la foi dans les soba. *"C'est une question de cœur"*, répète-t-il. *"Un autre cuisinier peut disposer des mêmes ingrédients, il ne sera pas en mesure de réussir la même chose que moi, car dans chaque soba, il y a une part de soi qu'on y met"*. Avec son cœur gros comme ça, on sait aujourd'hui pourquoi les soba du patron de Kabura-An sont si bons et si appréciés par les connaisseurs.





Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

O. N.

Gourmet

Avant de se rendre au Kabura-An, le restaurant de Lakhdar Belouazani, mieux vaut consulter son site où figure un plan ou bien téléphoner pour réserver 044-711-1147 - www.geocities.jp/bel_kaburaan
485-10 Imai Minamichô, Nakahara, Kawasaki 211-0064

FRANCE **Stéphane Danton, tout pour le thé**

Venu pour promouvoir le vin français, il a fini par se mettre à la boisson infusée. Un choix qui lui a porté chance.

Stéphane Danton s'est installé à Kichijôji, dans la partie occidentale de Tokyo, pour son ambiance de village. C'est là qu'il a implanté sa boutique de thé et qu'il s'est bâti une solide réputation dans le secteur. Unique en son genre, Ocharaka est un lieu de plus en plus fréquenté et son patron s'est imposé comme une référence, jouant même le rôle d'ambassadeur du thé japonais à l'étranger. Pourtant son parcours initial ne le laissait pas prévoir. *"Comme pas mal de gens, il a été assez confus"*, reconnaît-il. Ancien élève du lycée technique hôtelier de Grenoble, il est d'abord parti en Angleterre pour travailler dans la restauration avant de revenir en France pour travailler dans un restaurant étoilé de Lyon, sa ville natale. *"En 1986, j'ai tenté ma chance au Japon, mais je n'ai pas réussi à trouver du boulot. Alors j'ai appris le japonais pendant un an avant de rentrer pour mon service militaire. Entre 1988 et 1993, j'ai essentiellement bossé dans l'accueil de touristes japonais en France. On manquait alors cruellement de guides capables de parler japonais. En mai 1993, j'ai voulu retenter le coup au Japon. Je n'en suis pas reparti depuis"*, raconte Stéphane Danton qui a découvert le thé à cette époque.

"Initialement, je voulais exercer dans le secteur du vin, secteur dans lequel j'avais été formé en France. Mais je n'ai pas trouvé de poste. C'est alors que j'ai été embauché par une entreprise japonaise qui avait racheté les droits de la maison de thé parisienne Mariage Frères. Ce fut une découverte et le début d'une passion pour le thé", poursuit-il. Plus particulièrement pour le thé japonais. *"Je me suis dit que je pourrais faire découvrir le thé japonais aux... Européens. Je voulais prendre le contre-pied de ce que faisaient la plupart des étrangers implantés au Japon. Ils cherchaient à importer des produits sur le sol japonais alors que le marché était déjà saturé. Faire le contraire m'a semblé être une bien meilleure idée"*. Bien lui en a pris. Il a concentré son énergie sur la réalisation de son objectif, ne comptant au début que sur son enthousiasme. Il voulait montrer à ses interlocuteurs potentiels au Japon qu'il avait envie de réussir. *"C'est à partir de ce moment-là qu'ils se sont manifestés et m'ont proposé leur aide. Plusieurs collectivités locales comme la préfecture de Shizuoka ont fait la démarche. Elles savaient que ma démarche serait plus originale que la leur"*, confie le patron d'Ocharaka dont l'histoire a véritablement démarré il y a six ans. Devenu un expert en thé japonais, Stéphane Danton a obtenu la notoriété assez rapidement. *"On m'a tout de suite pris au sérieux. La reconnaissance de mon travail s'est exprimée par une couverture médiatique exceptionnelle. Il n'y a pas un mois sans que j'apparaisse dans la presse ou à la télévision. Depuis l'ouverture d'Ocharaka, je n'ai pas dépensé un yen en publicité, ce qui est exceptionnel au Japon"*, dit-il le sourire aux lèvres. Sa plus grande fierté cependant, c'est d'avoir été choisi pour représenter le thé japonais lors de l'Expo Saragosse 2008. *"Les autorités japonaises m'ont préféré à tous les grands groupes locaux en raison de l'originalité de mes produits et de l'accueil favorable qu'ils seraient susceptibles de recevoir à l'étranger"*, ajoute-t-il. Résultat : au cours des 93 jours qu'a duré l'exposition internationale, il a servi 970 000 tasses de thé. Stéphane Danton ne veut pas en rester là même si, dit-il, il ne veut pas trop *"se disperser"*. Il a plusieurs projets qui devraient lui permettre de renforcer son statut de référent en matière de thé japonais. Il envisage ainsi d'ouvrir une nouvelle boutique Ocharaka à Tokyo dans un quartier plus central de la capitale, tout en conservant celle implantée dans son "village" de Kichijôji. Puis il se tournera, en 2012, vers l'Europe, la France plus exactement. *"Je voudrais bien ouvrir à Lyon une boutique Ocharaka avant d'étendre le concept au travers d'un réseau de franchises"*, ajoute-t-il. Quand on lui demande s'il a l'impression d'être un ambassadeur de la culture japonaise, Stéphane Danton s'en défend. *"Je ne suis qu'un simple chef d'entreprise parmi d'autres qui évolue dans un secteur particulièrement dynamique"*, rétorque-t-il. Après tout, il a construit tout seul son entreprise et cela lui a plutôt réussi. Il n'a pas l'intention de s'arrêter en si bon chemin. *"Le thé va devenir un produit de plus en plus recherché à l'avenir, notamment le thé japonais. Je ne peux pas vous en dire plus pour l'instant"*, lâche-t-il sur un ton un peu mystérieux. Stéphane Danton n'en dira pas plus. Il rentre dans sa boutique avec son secret. Ses clients nombreux n'en ont cure. Ils s'intéressent avant tout à son secret actuel : des thés comme on n'en trouve nulle part ailleurs.

O. N.

En 2008, il a servi 970 000 thés en 3 mois



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Inspiration

Pour se rendre dans sa boutique et en savoir plus sur Stéphane Danton : 3-3-11 Kichijôji honchô, Musashino-shi, Tokyo 180-0004.
Tél./Fax : 0422-23-0751 - www.ocharaka.jp ou http://stephanedanton.wordpress.com (son blog)

THÉÂTRE Shakespeare à l'épreuve du Kyôgen

Avec le nô, le bunraku, le kabuki, le kyôgen est l'une des quatre formes représentatives du théâtre classique japonais. Il s'agit d'une forme de comédie populaire apparue dans la région de Kyôto au XIVème siècle. L'humour y est omniprésent à la différence du nô qui est né à peu près à la même époque. C'est la raison pour laquelle dans les spectacles de nô, on a pris l'habitude d'intercaler des scènes de kyôgen.


MASAKAWA Shinji

Le Festival de l'imaginaire propose cette année un spectacle exceptionnel donné par NOMURA Mansai et sa troupe. Ils interpréteront le *Kyôgen des erreurs* adaptation très fidèle de *La Comédie des erreurs* de Shakespeare ainsi que *Boshibari* [Attaché à un bâton] et *Kusabira* [Les Champignons], deux des scènes les plus fameuses du répertoire traditionnel. Un très bon moment en perspective à passer au Théâtre du Soleil qui est actuellement abrité par le Théâtre de l'Aquarium en compagnie de l'une des troupes les plus formidables du Japon.

Route du Champ de manœuvre - 75012 Paris
Tél. 01 45 44 41 42 - www.festivaldelimaginaire.com
19 et 20 mars à 11h30, 21 et 22 mars à 19h30.
Tarifs : 38 € (tarif plein), 22 € (tarif réduit).

ROMAN L'amour et la mort

Pour son premier roman, Nicole Roland a choisi comme cadre le Japon à la veille de la défaite de 1945. Elle y raconte le destin de Mitsuko, une jeune femme qui décide de prendre la place de son frère déserteur comme kamikaze. Elle va préparer son sacrifice auprès de Kôsaburô, son amour de jeunesse. Une belle histoire racontée avec une extrême sensibilité.

KOSABURO, 1945 OU LES HERBES DE LÂCHETÉ, NICOLE ROLAND, ED. ACTES SUD, 16 €.

DISQUE Que c'est beau

Composé de l'Américaine Emily Connor et de HIRAMA Mikio, ancien du groupe Tôkyô Jihen de Shiina Ringo, Oh Sunshine vient de publier son premier mini album. Entre les White Stripes et Cat Power, le duo propose de belles mélodies avec de jolis textes en japonais et anglais. Un premier opus plutôt prometteur.

OH SUNSHINE (Wess Records, WHCD-76).

CINÉ-CLUB *Enlèvements* à La Pagode

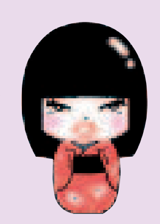
Après le succès de la séance consacrée à Tokyo Sonata, Zoom Japon vous convie à découvrir un documentaire inédit consacré à ces Japonais enlevés par la Corée du Nord. Vous y découvrirez le combat d'une famille pour retrouver la trace de leur fille enlevée en 1977 alors qu'elle avait 13 ans. Le samedi 12 mars à 11h en présence d'Adrien Carbonnet, spécialiste de la question.

57 bis, rue de Babylone 75007 Paris
Tél. 01 46 34 82 51

HUMEUR par KOGA Ritsuko

De l'art compliqué de devenir une dame

Je rêvais d'être élégante comme les Français qui vivent dans ce pays que les Japonais ont baptisé "O-Furansu". "O" est honorifique, nous l'ajoutons souvent par politesse en signe de respect. "O" donne également un côté très noble. De tous les pays du monde, la France est le seul à qui les Japonais ont ajouté ce préfixe honorifique. Je me souviens encore de l'odeur de parfum qui a envahi mes narines lors de mes premiers pas à Roissy. "Ça sent bon la France !" m'étais-je alors dit. Cela m'avait égayée et donné l'espoir qu'un jour je pourrai devenir une grande dame digne de ce nom.



Un jour, en respectant la politesse, je suis allée demander mon chemin à un homme qui avait de l'allure. "Excusez-moi, monsieur..." Il m'a alors déclaré : "En France, on commence par dire Bonjour !". Depuis, j'observe attentivement les manières des gens qui me parlent. Le monsieur avait raison, ils n'oublient pas de dire "Bonjour !" et souvent ensuite "Je peux vous taxer une cigarette ?". Si je l'ignore irrespectueusement, je suis bien sûr une "salope !".

Il y a aussi l'élégance à table. J'ai appris que les "O"-Français ne faisaient pas de bruit en mangeant de la soupe ou des nouilles, mais qu'ils avaient le droit de se moucher bruyamment en public. Je me suis entraînée et j'ai réussi ! Mais il y avait une autre règle à respecter : prendre le temps de manger et parler, parler et parler, à tel point que les dialogues ne se croisent pas mais qu'ils se superposent. Quand les Français boivent, c'est pire ! Alors, j'ai essayé de boire comme eux pour me libérer de ma timidité (ça a marché !) et j'étais fière quand je suis arrivée à parler fort en même temps que les autres. Aujourd'hui, je me mouche bruyamment mais naturellement devant les gens même en utilisant un mouchoir usagé et rangé dans ma poche, s'il vous plait ! Avec un "Bonjour !", mais sans sourire. Je suis donc bien armée pour l'élégance !...je crois. Mais je ne sais pas pourquoi les 'O'-Français m'appellent encore "la petite Japonaise" alors que Je suis devenue une DAME !

SPECTACLE C'est la fête des tambours au Casino de Paris

Pendant deux semaines, la capitale va pouvoir découvrir un nouveau spectacle conçu autour du thème de la fête traditionnelle.

Energiques. Ils le sont. Enthousiastes. Ils le sont aussi. Physiques. Ils le démontrent à chaque fois. Impressionnés, les spectateurs le sont assurément et le seront une nouvelle fois puisque l'ensemble Yamato : les tambours du Japon reviennent à Paris pour une série de représentations époustouflantes. Du 15 au 27 mars, les tambours du groupe dirigé par OGAWA Masa vont résonner dans la belle salle du Casino de Paris. Un lieu que ses membres connaissent bien puisqu'ils avaient déjà fait salle comble lors de leur précédent passage. Créée en 1993, la troupe a choisi le nom de Yamato, qui désignait le Japon dans un lointain passé. *"C'est aussi le nom que l'on donnait à la région de Nara d'où nous sommes originaires"*, explique OGAWA Masa. *"Les Japonais sont très attachés à cette appellation. Elle évoque pour la plupart d'entre eux la tradition et suscite également un sentiment de nostalgie"*, ajoute-t-il. Il y a chez le directeur de cet ensemble composé de 10 garçons et filles l'envie de faire partager un moment unique avec la culture de son pays. A ses yeux, le tambour est l'instrument adéquat pour atteindre son objectif. *"Le tambour est un instrument simple, mais sa sonorité fait ressortir une énergie profonde et puissante. Grâce à lui, les spectateurs ont à leur disposition une source d'énergie qui peut les galvaniser. Je le compare souvent à un battement de cœur et on le sait, sans battement de cœur, il n'y a point de vie"*, affirme OGAWA Masa avec assurance. Le tambour est également un élément important dans la culture du Japon. Il est encore beaucoup utilisé dans les nombreuses fêtes (*matsuri*) dont les Japonais raffolent tant et qui se déroulent chaque année aux quatre coins du pays. *Matsuri* est d'ailleurs le thème choisi cette année par la troupe Yamato. *"Le terme* matsuri *est très important au Japon. Il marque bien sûr l'esprit festif, mais aussi ce moment où l'on rend hommage aux dieux. Les gens construisent souvent des chars au centre desquels on trouve souvent un tambour. Le tambour accompagne donc les hommes dans leur démarche qui vise à remercier les dieux pour leur intervention quotidienne"*, poursuit le patron de la troupe. Pour bien faire comprendre l'importance du tambour dans ces manifestations, il a préparé un programme qui ne laissera pas le spectateur sans réaction. Celui-ci sera forcément pris par les rythmes et séduit par la chorégraphie. Il s'agit en effet d'un spectacle complet. Les membres de la troupe ne se contentent pas de frapper sur la peau de leurs instruments, ils les entourent, les respectent et exécutent à tour de rôle et parfois ensemble des mouvements chorégraphiques originaux. Si l'on ajoute le soin extrême apporté à la lumière qui met en évidence toute l'énergie déployée par la troupe, on comprend la satisfaction d'OGAWA Masa devant le travail accompli. *"Nous voulons redonner au tambour, instrument traditionnel, un nouveau souffle"*, explique-t-il. Il n'a pas besoin de se demander si son objectif est atteint. Il l'est et de belle manière. Partout où elle est passée, la troupe Yamato a laissé une empreinte sonore et visuelle inoubliable. Chaque fois, elle est parvenue à se renouveler pour apporter un peu de ce Japon que l'on connaît si mal. *"Le tambour symbolise en partie la tradition japonaise qui n'est pas toujours facile à appréhender. En mettant en scène ces spectacles, je crois que nous contribuons à ouvrir une passerelle entre les cultures"*, conclut OGAWA Masa. Il ne vous reste plus qu'à vous demander si vous êtes prêt à l'emprunter entre le 15 et le 27 mars.

GABRIEL BERNARD


Lucienne van der Milje

La troupe Yamato fait vibrer le public grâce à sa fougue.

PRATIQUE

YAMATO : LES TAMBOURS DU JAPON
Du 15 au 27 mars au Casino de Paris
16 Rue de Clichy 75009 Paris.
Location : 0 892 392 192 (0,34 €/min).
Tarifs: de 39,50 € à 61,50 €.

MANGA **Jésus et Bouddha touristes de choc**

L'éditeur Kurokawa nous réserve une belle surprise avec la publication, le 11 mars, de l'excellent manga signé NAKAMURA Hikaru.

L*orsque le rédacteur en chef de* Morning Two *m'a demandé d'imaginer une histoire sans personnage féminin, j'étais super contente. Il souhaitait une histoire d'amitié entre garçons. Jusque-là, de nombreux magazines voulaient que je dessine des filles. 'De charmantes héroïnes' comme ils disaient, mais il se trouve que j'ai toujours eu des difficultés avec les personnages féminins",* expliquait NAKAMURA Hikaru dans les colonnes du mensuel littéraire *Da Vinci* en mai 2008. *"J'étais assise dans un café en train de faire des croquis quand le premier personnage de l'histoire est apparu. Il s'agissait de Jésus. Je me suis alors demandée qui pourrait être son ami. Il ne m'a pas fallu longtemps pour imaginer Bouddha. Je les ai affublés d'un T-shirt et leur ai donné une dégaine cool. Le tour était joué et c'est ainsi que l'histoire de ces deux amis est née",* ajoutait-elle. Il ne restait plus qu'à la dessinatrice d'imaginer le décor dans lequel les deux personnages évolueraient. Plutôt que de les faire *"bosser pour le bien de l'humanité",* elle a imaginé qu'ils avaient besoin de vacances. *"On a bien mérité de se reposer après tout ce qu'on a fait !"* affirme Jésus. *"Voilà une gorgée bien méritée après tant d'efforts et d'abnégation",* rétorque Bouddha en sirotant la bière que son compère vient de rapporter de la supérette du coin. Installés dans un quartier périphérique de Tokyo, les deux divinités en congé ont en effet choisi de se poser au Japon désireux de profiter de ce *Cool Japan* dont ils ont sans doute entendu parler lorsqu'ils étaient affairés à apporter le salut à tous ceux qui le leur réclamaient. Jésus et Bouddha vont donc se comporter comme des jeunes du XXIème siècle intéressés aussi bien par les manga que par l'usage d'Internet.



A 28 ans, NAKAMURA Hikaru, mangaka bénéficiant déjà d'une solide réputation malgré son jeune âge, livre ainsi une histoire désopilante et inattendue qui a su séduire les lecteurs japonais. Pourtant ce n'était pas gagné d'avance. Publié dans le magazine Morning Two, petit frère de l'hebdomadaire Morning, dont la diffusion n'est évidemment pas aussi forte, le manga a bénéficié d'un bouche à oreille efficace qui a contribué à lui conférer son statut d'œuvre incontournable. En 2008, il a terminé à la première place du classement annuel dressé par *Kono manga ga sugoi !* [Ce manga-là est génial !], distançant très largement tous les autres titres du moment. Il faut dire que cette histoire dispose de très nombreux atouts. En dehors de l'originalité dans le choix des personnages, l'auteur a su donner à chacun une personnalité intéressante avec d'un côté Bouddha, l'économe plein de compassion pour les autres et Jésus, accro au shopping, prêt à toutes les expériences. En les faisant évoluer dans le Japon contemporain, pays ouvert à toutes les religions y compris celle de la consommation, l'auteur entend aussi témoigner de son regard sur la société japonaise avec une belle pointe d'humour. Au travers des aventures des deux amis, NAKAMURA Hikaru s'intéresse à ses contemporains et à leur comportement. Elle décrypte et décode les rapports sociaux, ponctuant chacun des courts chapitres. Jésus et Bouddha se trouvent face à ces salariés ivres qui rentrent chez eux le soir après une soirée arrosée, certains d'entre eux s'accrochant aux longues oreilles de Bouddha pour éviter de tomber. Ce dernier fait aussi l'expérience des manga cafés (*manga kissa*) où, pour quelques centaines de yens, on peut passer la nuit à lire des bandes dessinées. C'est pour lui l'occasion de découvrir le génial TEZUKA Osamu, auteur de *Bouddha* [éd. Tonkam]. Jésus de son côté côtoie un yakuza qui le prend pour l'héritier d'un parrain local, provoquant quelques situations amusantes. Les deux divinités se font très vite à leur nouvelle vie. Ils découvrent plusieurs aspects de la vie au Japon, notamment l'attachement de la population locale aux traditions. Avec le regard amusé et la curiosité des deux personnages, on se plonge dans le quotidien du Japon actuel avec ses bons et ses moins bons côtés. NAKAMURA Hikaru nous donne envie de connaître la suite de leurs aventures et quand arrive la fin de ce premier tome, on voudrait déjà avoir le second près de soi.

GABRIEL BERNARD

RÉFÉRENCES

LES VACANCES DE JÉSUS ET BOUDDHA
de NAKAMURA Hikaru, trad. par Etienne Robert, Kurokawa, 6,70€. www.kurokawa.fr

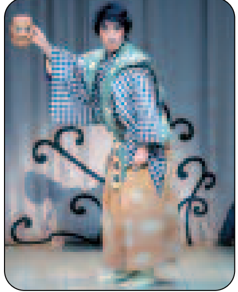


Prochainement à la MCJP

Jeu. 10 mars à 19h30 — **Conférence**

Le kyôgen aujourd'hui -
Faire vivre la tradition

Par Mansai Nomura, acteur de kyôgen.


© Shinji Masakawa

Du 7 avril au 21 mai — **Exposition**

Japon, Royaume des personnages

Jeudi 7 avril à 17h
Rencontre avec Hiroyuki Aihara, commissaire de l'exposition.



© Nintendo, Creatures, GAME FREAK, TV Tokyo, ShoPro, JR Kikaku ;
© Mine Yoshizaki/Kadokawashoten, SUNRISE, TV TOKYO, NAS, BV ;
© BANDAI•WiZ/TV TOKYO•2009TeamTAMAGOTCHITV ;
© 2010 SAN-X CO., LTD. ALL RIGHTS RESERVED ;
© 2006 Nagaru Tanigawa•Noizi Ito/a member of SOS

Sam. 12 mars à 14h — **Langue japonaise**

Concours d'expression en japonais

Les finalistes de ce concours destiné à promouvoir la langue japonaise et son enseignement en France prononceront leur discours en public.

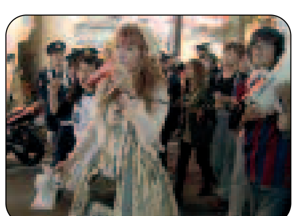


© Princesse Camcam & Dezyderio 2010

Mer. 16 mars à 18h30 — **Projection-Débat**

Freeters

Au Japon, plus de deux millions de jeunes, certains diplômés, vivent d'emplois précaires. On les appelle les *freeters*. Le cas des *freeters* japonais est-il comparable à ce que l'on observe en France et aux Etats-Unis ? Projection du documentaire de Marc Petitjean *Tokyo Freeters* (52' / 2010), suivie d'un débat de spécialistes des enjeux de ce phénomène de société dans une perspective internationale.


© TS Productions

7 et 8 avril à 20h / 9 avril à 17h — **Théâtre**

La Nuit du train de la voie lactée

d'après Kenji Miyazawa adaptation et mise en scène Oriza Hirata

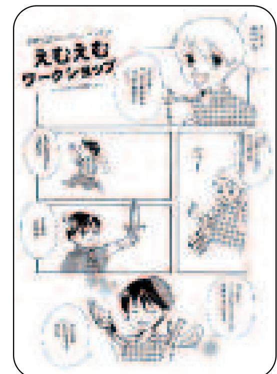
Samedi 9 avril à 14h30
Conférence par Oriza Hirata


© JM Lobbé

Mar. 19 > jeu. 21 avril — **Ateliers manga**

Mar. 19 avril à 18h : Conférence

L'influence du manga aux enfants : Ambiance du Japon contemporain autour du manga, par Kazuma Yoshimura (professeur associé, the Kyoto Seika University International Manga Research Center).


© Kyoto International Manga Museum



Mer. 20 et jeu. 21 à 18h : Cours

Le japonais des mangas (niveau débutant et intermédiaire).

Du mar. 19 au jeu. 21 de 13h à 17h30 : Cours

Cours intensifs pour apprendre à dessiner un manga (Professeur : Tsuyoshi Ogawa).


© Kyoto International Manga Museum

Avril — **Langue japonaise**

Nouveaux Ateliers à partir d'avril :

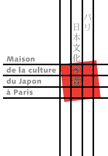
- Niveau B1 du CECR (jeudi soir)
- Cours d'initiation avant l'été ! (niveau A1 du CECR) (mardi et vendredi soir / samedi après-midi)



www.jpf.go.jp

Expositions, spectacles, cinéma, conférences, cours, démonstrations, langue japonaise, bibliothèque…
Découvrez toute la programmation sur :
www.mcjp.fr

Maison de la culture du Japon à Paris / Fondation du Japon
101 bis, quai Branly 75015 Paris M° Bir-Hakeim | RER Champ de Mars
Accueil/Informations : 01 44 37 95 01
Ouverture : du mardi au samedi de 12h à 19h, nocturne le jeudi jusqu'à 20h
Fermé les dimanches, lundis et jours fériés



LITTÉRATURE Rencontre avec Asabuki Mariko

La jeune romancière nous a accordé un entretien dans lequel elle évoque son rapport à la littérature et au manga.

Récompensée par le prix AKUTAGAWA 2011, l'équivalent du Goncourt, pour son roman *Kikotowa* (voir la note de lecture) et par le prix des Deux magots, ASABUKI Mariko est à 26 ans un des grands espoirs de la littérature japonaise. Pleine d'énergie et de finesse, elle nous a parlé des mots et des images.



ARAI Akiko

Quelle a été votre réaction en apprenant que vous étiez lauréate du prix AKUTAGAWA et du prix des Deux magots ?
A. M. : Sur le moment, j'ai été bien sûr très heureuse. Cependant, je considère que l'écriture d'un roman revient à adresser un paquet ou un ensemble de lettres à "vous". Dès lors, j'ai l'impression que ces prix matérialisent le fait que ce paquet est finalement arrivé à destination .

Qu'est-ce qui vous influence lorsque vous écrivez ?
A. M. : Lorsque j'écris, je ne tiens pas compte de ce qui se passe au niveau de la littérature de façon générale. Je suis en face de mon texte et je ne m'intéresse qu'à lui. Je ne veux pas être influencée par ce qui vient de l'extérieur. Néanmoins, on ne peut pas éviter le travail de lecture même lorsqu'on rédige. Dès lors, ce qui s'écrit dans la littérature japonaise, mais aussi dans celle venue de l'étranger, entre d'une façon ou d'une autre dans ma réflexion.

Quel a été le livre que vous avez aimé le plus lorsque vous étiez enfant ?
A. M. : Si je me limite aux livres qui ont exercé sur moi une certaine influence, je citerai *Life Story* de Virginia Lee Burton [inédit en français] qui raconte l'apparition de la vie sur terre. Quand je l'ai lu étant petite, ce livre m'a fait beaucoup d'effet. Il avait un côté inquiétant. Pourtant il m'intéressait, car il établissait les lois de la nature alors que pour moi, il existait un certain chaos dans le monde qui nous entourait. Ce contraste me passionnait. C'est la raison pour laquelle j'ai aussi dévoré toutes sortes d'encyclopédies et que j'ai lu les livres de Stephen Hawking. Au niveau littéraire, je citerai *Winnie l'Ourson* d'Alan Alexander Milne qui n'a rien à voir avec la version de Disney. Je l'ai lu en deux fois. Quand j'étais petite, il me faisait peur. Je l'ai relu plus tard et j'ai alors pu l'apprécier. A l'âge de 10 ans, j'ai aussi lu *Nansô Satomi Hakkenden* [La Légende des 8 chiens du clan Satomi d'Awa, inédit en français] qui raconte l'histoire de huit guerriers portant chacun une tache de naissance et dont la mission consistera à sauver le clan Satomi. Ce livre est l'œuvre de TAKIZAWA Bakin. J'ai découvert, en le lisant pour la première fois, que sur la couverture on avait indiqué "traduit en japonais". Ça m'avait paru bizarre puisque l'auteur était lui-même Japonais. J'ai donc consulté le texte original auquel je n'ai pas compris grand chose. Cette expérience m'a appris que la langue était de nature changeante.

On dit que vous êtes une grande fan de manga. Avez-vous eu envie d'écrire des scénarios ?
A. M. : Je n'ai jamais eu l'expérience d'écrire pour des manga, mais si j'en avais la possibilité, j'en serais ravie, car cela me permettrait de dépasser le cadre très linéaire de la littérature. Quand on écrit un roman, il y a un dé-

but et une fin, et il est difficile de sortir du chemin qui les relie. Le roman est une forme d'expression temporelle et il est difficile de s'en échapper. En revanche, l'image peut sortir de cette limite temporelle. C'est pourquoi lorsque j'écris, j'essaie de faire surgir des images susceptibles de bousculer la linéarité de l'écriture. Je suis donc intéressée par d'autres modes de représentation comme les installations multimédia ou le manga. Le manga m'attire parce qu'on peut parfois au moyen d'une seule case changer le sens d'une histoire. J'adore aussi les onomatopées et le manga en regorge. Avec le manga, on peut aussi représenter l'innommable de façon simple, alors qu'en littérature, cela demande plusieurs lignes voire plusieurs pages pour arriver au même résultat. Cela ralentit la vitesse de la pensée à la différence du manga qui lui donne plus de rythme. C'est donc pour moi une source d'inspiration. Parmi les auteurs que j'apprécie, il y a les dessinatrices qui appartenaient au groupe de l'an 24 [nées en 1949, elles ont beaucoup innové notamment dans, le *shôjo manga,* le manga pour les filles] comme ÔSHIMA Yumiko ou YAMAGISHI Ryôko. Je peux aussi citer les auteurs qui ont participé à l'aventure du mensuel alternatif *Garo*, en particulier TSUGE Yoshiharu. La première fois que j'ai lu les histoires de TSUGE, j'ai été bouleversée. J'ai alors pris conscience de l'immense travail qui avait été déjà accompli avant même ma naissance. J'aime aussi HANAWA Kazuichi et son chef-d'œuvre *Dans la prison* (*Keimusho no naka,* éd. Ego comme X). C'est un auteur qui est capable de composer une histoire complexe avec des phrases et des dessins, tout en laissant au lecteur la liberté de lire son récit de manière très libre. Il a un tel talent que cela me fait presque peur. *(rires)*

Selon vous, y a-t-il une limite entre la fiction et la réalité ?

A. M. : La fiction dépend de la réalité, mais l'inverse est vrai aussi. Il y a donc une sorte d'interdépendance entre les deux. Je pense que la conscience des individus se présente sous la forme d'une espèce de bouillie. Il existe bien sûr une linéarité temporelle - hier, aujourd'hui et demain -, mais dans la tête de gens, ça ne se passe pas aussi clairement que cela. Ainsi on peut penser à quelque chose qui s'est passé il y a 10 ans comme si c'était arrivé hier. Il y a donc dans notre tête un ordre temporel, mais en même temps, il y a quelque chose qui brouille cette organisation temporelle. De même au niveau de la mémoire, la fiction et la réalité ont parfois tendance à se mélanger. Ainsi deux personnes peuvent croire que quelque chose s'est passé, alors que cela ne s'est jamais produit. Je trouve que c'est très intéressant de pouvoir décrire avec les mots ce genre de situation.

Avez-vous tenu un journal intime ?

A. M. : Je n'ai jamais écrit de journal intime parce que je n'ai jamais vraiment eu le désir d'écrire ce qui se passait réellement. En revanche, il m'arrive d'écrire ou de noter ce que j'appellerai des expériences de fiction. En d'autres termes, je note des visions, des pensées qui me viennent sur l'instant.

Quel est votre mot préféré et pourquoi aimez-vous ce mot ?

A. M. : Je ne sais pas si c'est vraiment mon mot préféré, mais je dirais *bôyake*. En fait, c'est un mot qui n'existe pas en japonais. Pourtant j'étais persuadée de son existence. Je l'assimilais au terme *yûyake* (crépuscule). Pour moi, *bôyake* était une version plus belle de *yûyake*. Alors quand j'ai appris que ce terme n'existait pas, ça m'a surprise. Je ne savais pas que j'avais inventé un mot. Je peux citer un autre exemple dans le même registre avec le verbe *karagaru*. Je croyais qu'il existait et je l'ai même utilisé dans un roman qui a reçu un prix littéraire. *(rires)*

PROPOS RECUEILLIS PAR ODAIRA NAMIHEI AVEC LA COMPLICITÉ DE RYOKO SEKIGUCHI

NOTE DE LECTURE

Towako rêve. Kiko ne rêve pas". C'est par cette phrase que débute *Kikotowa* [éd. Shinchôsha, inédit en français], le roman d'ASABUKI Mariko. Deux femmes que tout sépare se retrouvent après 25 ans de silence, dans la résidence secondaire de Kiko, où elles avaient l'habitude de passer leurs vacances ensemble. Kiko y est venue jusqu'à l'âge de 8 ans, accompagnée de sa mère et de son oncle, tandis que Towako, la fille de la concierge, les rejoignait. Aujourd'hui, les souvenirs de ces jours passés, loin de s'estomper, défilent dans les pensées de Towako au point qu'elle ne distingue plus ce qui relève du rêve ou de sa mémoire. Le quart de siècle qui l'a séparée de Kiko s'est écoulé comme un songe éphémère. Les retrouvailles, appréhendées par chacune des femmes, se font naturellement, d'une façon assez déconcertante pour un lecteur occidental. Les deux femmes se retrouvent sans cérémonie, se confient et partagent un bout de leur temps, avant de se quitter sans une larme. La frontière entre le rêve et la réalité, tout comme celle qui se dresse entre passé et présent ou celle qu'on établit entre souvenir et songes, sont abolies dans ce roman. La distinction entre le corps des deux femmes, à son tour, disparaît, comme si la continuité des cheveux de l'une se trouvait par évidence sur la tête de l'autre. Kiko et Towako deviennent une : Kikotowa.

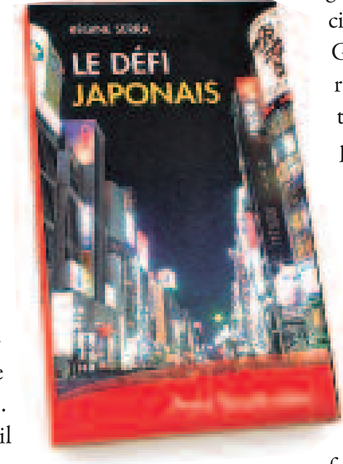
Leur souvenir le plus précieux est celui de Haruko, la mère de Kiko, morte brutalement 25 ans plus tôt. Il jaillit dans l'esprit des deux femmes qui ont atteint l'âge mûr comme la défunte. ASABUKI Mariko nous embarque dans un univers très féminin. Elle nous fait découvrir ou redécouvrir l'approche tout à fait nippone des relations humaines : un Japonais se pense toujours en lien avec les autres. Malgré les différences individuelles, la conception japonaise est pratiquement imperméable à la déchirure individuelle et spatio-temporelle. L'absence du registre dramatique dans *Kikotowa* constitue la mise en scène de cette pensée. Ce roman est, avec son style simple tout en étant très littéraire, une excellente lecture pour un public français.

AJIWA HIRO

ESSAIS **Il sera une fois le Japon**

Deux ouvrages récents viennent nous montrer que l'avenir de l'archipel n'est pas aussi sombre qu'il y paraît.

Les éditeurs français, on ne s'en plaindra pas, nous régalent depuis quelques années de nombreuses traductions de romans japonais, permettant de nous familiariser avec une littérature riche et variée. Toutefois, on peut regretter qu'ils soient beaucoup plus frileux quand il s'agit de publier des essais sur le Japon. Si l'on regarde ce qui paraît en Grande-Bretagne, aux Etats-Unis voire même en Allemagne, la France fait figure de parent pauvre en particulier en ce qui concerne le Japon contemporain. On ne s'étonne donc pas de découvrir que le dernier essai de Régine Serra, enseignante à Sciences-Po Paris, soit publié par un éditeur bruxellois. Peu importe, direz-vous, l'important étant que le livre soit distribué en France. Certes, mais il n'empêche qu'il faudrait que les maisons d'édition françaises se préoccupent de soutenir le travail des chercheurs français qui ont tout autant à dire que leurs homologues anglo-saxons bien mieux lotis. Pour preuve, l'excellent ouvrage de Régine Serra qui, en 140 pages, permet de saisir la situation compliquée dans laquelle se trouve actuellement le pays du Soleil-levant, notamment en matière de politique étrangère, domaine que l'auteur connaît très bien. La diplomatie japonaise n'a jamais beaucoup intéressé les Européens qui ont toujours vu le Japon comme le vassal des Etats-Unis et l'ont considéré comme un nain politique. Régine Serra nous montre très bien que cette vision un peu caricaturale n'est évidement plus d'actualité et que les Japonais sont tiraillés entre un désir d'émancipation et la peur de l'inconnu à un moment très délicat de leur histoire. Rappelons que le pays traverse sa plus grave crise économique et sociale depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale et que l'environnement géopolitique actuel n'a plus rien à voir avec la période de la guerre froide au cours de laquelle le Japon pouvait compter sur son allié américain. Tous ces éléments sont très bien expliqués par l'auteur du *Défi japonais*. Le plus plaisant dans cet ouvrage, c'est la volonté de Régine Serra d'aborder ce thème avec simplicité et pédagogie. Il s'agit d'un ouvrage de vulgarisation de grande qualité qui permet de saisir parfaitement les enjeux auxquels les Japonais sont confrontés. *"Reste que Tokyo ne semble pas encore être parvenue à définir sa propre vision de ce que doit être le nouvel ordre mondial pour faire évoluer l'alliance avec les Etats-Unis en adéquation avec ses impératifs propres"*, note l'auteur. En dépit de ce constat, Régine Serra ne se veut pas pour autant pessimiste. Elle termine d'ailleurs son essai sur une note plutôt positive, montrant que les Japonais, même s'ils sont à la peine, cherchent à trouver leur chemin et qu'ils sont en mesure d'y parvenir.



C'est aussi le sens du message que Jean-François Sabouret délivre dans *Japon, la fabrique des futurs*. Il s'agit moins d'un essai que d'un coup de gueule contre ceux, les Japonais en premier peut-être, qui pensent que le Japon est foutu ou qu'il appartient au passé. Il est vrai que tous les regards se sont tournés ces dernières années vers la Chine, reléguant le pays du Soleil-levant aux oubliettes. Pour ce spécialiste du Japon, les Occidentaux ont bien tort de négliger l'exemple japonais. *"Le Japon, même si un certain nombre de voyants économiques et sociaux sont au rouge, a encore de belles longueurs d'avance devant ses voisins et désormais partenaires. Ils les a dans les domaines de l'éducation supérieure et de la formation, de la protection sociale, du système des retraites, des salaires, de l'accès à la propriété, de l'accès à un confort de vie pour le plus grand nombre"*, rappelle Jean-François Sabouret. Certains pourraient lui rétorquer qu'il enjolive la réalité et que l'éducation supérieure, le système de protection sociale ou le système des retraites ont du plomb dans l'aile. Mais l'important n'est pas là. Ce que le directeur du Réseau Asie-Imasie défend, c'est l'idée que le Japon reste un modèle à observer dans la mesure où bon nombre des défis auxquels il doit faire face aujourd'hui seront ceux que les Occidentaux affronteront dans un avenir pas si lointain. *"En observant la manière dont les Japonais y réagissent, il y a beaucoup de leçons à tirer"*, ajoute-t-il en substance avec la verve et la générosité qu'on lui connaît. Le Japon, ce n'est pas le passé. C'est le futur assurément.

ODAIRA NAMIHEI

RÉFÉRENCE

LE DÉFI JAPONAIS, Régine Serra, André Versaille éditeur, 17,90 € - www.andreversailleediteur.com



RÉFÉRENCE

JAPON : LA FABRIQUE DES FUTURS, Jean-François Sabouret, éd. CNRS Editions, 4 € - www.cnrseditions.fr

LANGUE Pour bien parler, mettez-vous dans le bain

Rien de tel que l'immersion complète pour apprendre une langue ? Jouons sur les mots et plongeons dans le bain.

En source thermale avec le *onsen*, en public avec le *sentô* ou tout simplement à la maison avec le *furo*, le bain est de ces choses du Japon qui marquent les attentes ou les appréhensions de tous ceux que ce pays captive. Parmi les nombreuses et croustillantes anecdotes que ramène le touriste de l'archipel, les histoires de bain ont souvent une place non négligeable. Ce qui fait leur intérêt relève généralement de la méconnaissance d'une pratique ordinaire, avec des gestes et des manipulations à effectuer selon une logique qui, pour les Japonais, coule... de source. Pourtant, la salle de bain des foyers nippons est bien souvent le champ de nombreuses surprises si l'on n'en connaît pas toutes les subtilités. Et les explications de l'hôte attentionné jusque dans les moindres détails passent forcément par la langue...

お風呂がわいていますよ。
Ofuro ga waite imasu yo.
Le bain est prêt.

このタオルを使ってください。
Kono taoru o tsukatte kudasai.
Utilisez cette serviette.

石けんとシャンプーはここにあります。
Sekken to shanpû wa koko ni arimasu.
Le savon et le shampoing se trouvent ici.

Jusqu'ici rien de très extravagant, ou du moins pas de quoi être dérouté. Mais c'est en s'interrogeant sur l'utilité du panneau de contrôle disposé contre le mur juste au dessus de la baignoire que l'on déclenche généralement toute une série d'indications à caractère plus technique. Les phrases sont plus longues. Le niveau linguistique plus élevé. L'étudiant en 1ère année de japonais s'interroge.

お湯がぬるければこのボタンで温度を調節して暖めてください。
Oyu ga nurukereba kono botan de ondo o chôsetsu shite atatamete kudasai.
Si l'eau est tiède, réchauffez-la en réglant la température avec ce bouton.

お湯が足りないと思ったら、このボタンで量を調節してください。
Oyu ga tarinai to omottara, kono botan de ryô o chôsetsu shite kudasai.
S'il n'y a pas assez d'eau, ajustez la quantité avec ce bouton.

Et la salle de bain, à seulement quelques enjambées des tatami de la chambre, prend tout d'un coup des airs imprévus de salle des commandes d'un vaisseau spatial énigmatique. En route pour l'aventure...

Pierre Ferragut

PRATIQUE

LE MOT DU MOIS

問題 (mondai) : problème

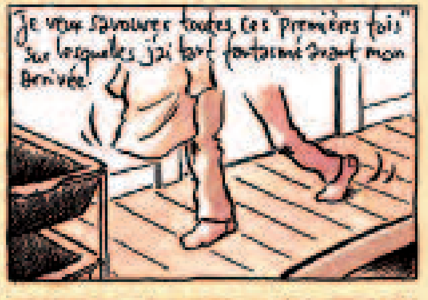
問題があったら、このボタンを押して呼んでくださいね。

Mondai ga attara, kono botan o oshite yonde kudasai ne.

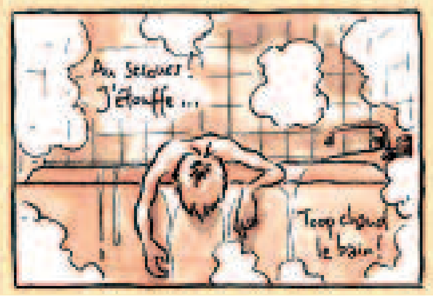
En cas de problème, appuyez sur ce bouton pour m'appeler.

Pipo au Japon









Invitation à un voyage gastronomique

Certains ouvrages se dévorent, dit-on parfois. L'expression est valable pour ce bel ouvrage de 160 pages qui constitue une introduction pour le moins alléchante à la haute gastronomie japonaise. Trois grands chefs nippons ont ainsi ouvert les portes de leur cuisine, mais aussi et surtout ouvert leur carnet de recettes pour en proposer quelques-unes plus appétissantes les unes que les autres. Très bien illustré, ce livre est à vous faire tomber par terre tant les plats présentés vous font monter l'eau à la bouche. Mais il ne s'agit pas seulement d'un énième livre de recettes. L'ouvrage montre très bien, en consacrant des pages à la vaisselle ou à une brasserie de sake que la cuisine japonaise est un tout indissociable. Elle peut nous transporter dans des mondes gustatifs inédits, mais aussi dans des univers visuels originaux. C'est à ce voyage que *Cuisine japonaise* invite le lecteur qui n'aura peut-être jamais la chance de fréquenter Kikunoi, le restaurant trois étoiles de MURATA Yoshishiro, où il est difficile de trouver une table libre.



Cuisine japonaise : MURATA Yoshihiro , FUJIGUCHI Akikazu, UESHIMA Kôji, Textes d'Anne H. Tallec, Romain Pages éditions, 24,50 €, www.romain-pages.com

RESTAURANT Ogoura, l'excellence à petits prix

Sous ses airs de grand timide, le patron de ce restaurant très apprécié du quartier de l'Opéra vous invite à l'aventure.

"Irasshaimase" (Bienvenue). La toute petite voix qui se fait entendre derrière le comptoir est celle de MITSUYAMA Hidemasa. Grand, mince, lunettes rondes, l'homme, qui découpe le poisson, manipule le riz et garde un œil sur son restaurant, donne l'impression d'être un peu en retrait. Pourtant son parcours est loin d'avoir été un long fleuve tranquille et il a montré tout au long de son existence une extrême curiosité que l'on retrouve dans sa cuisine. Tout a commencé en 1984 lorsque le jeune MITSUYAMA, qui avait commencé très jeune à travailler en cuisine, a voulu quitter le Japon pour découvrir le vaste monde. Le voyage de quelques mois a fini par se transformer en un séjour permanent en France où il est arrivé en 1985. Comme bon nombre de ses compatriotes à l'époque, il a fait tout un tas de petits boulots pour survivre. *"J'ai même fait l'acteur"*, se souvient-il. *"J'ai joué dans* Le Grand bleu *de Luc Besson. Je jouais le rôle d'un plongeur japonais. On m'a demandé de me raser la tête. Je n'ai pas hésité, car chaque jour de tournage représentait l'équivalent d'un mois de loyer"*, ajoute-t-il. Pas si timide que ça, le sieur MITSUYAMA qui retrouve par la suite le chemin des cuisines. Cela le conduit à la tête d'Ogoura en 1991 où il décide d'adapter sa cuisine aux goûts de sa clientèle et d'anticiper les changements qui s'opèrent dans la façon de préparer la cuisine japonaise. En définitive, M. MITSUYAMA est une sorte d'aventurier. *"On ne peut pas dire que je fasse de la cuisine japonaise classique"*, prévient-il. Pourtant, sur la carte, on trouve quelques plats pour le moins classiques. *"C'est vrai, mais nos clients s'y intéressent très peu"*, rétorque-t-il. Sa clientèle composée à 98 % de Français adore le poisson cru, mais pas toutes les variétés de poisson. *"Je m'adapte à la demande des clients"*. S'il aime beaucoup le maquereau ou encore la sardine, les Français n'en sont pas friands. *"Quand ils me demandent de changer, je le fais volontiers"*, ajoute-t-il. C'est sans doute aussi pour cela que le restaurant fait souvent salle comble en semaine. *"J'ai des clients qui viennent plusieurs fois par semaine. C'est un peu leur cantine"*, dit-il en souriant. Avec un menu de midi entre 11,80 € et 14 €, il dispose d'un autre argument de poids. Il y a aussi son souci d'explorer de nouvelles voies et de faire preuve d'originalité, en proposant de nouveaux sushi *"spicy & crispy"*. Une façon pour lui de poursuivre une aventure commencée il y a 26 ans à Paris.



Gabriel Bernard

GABRIEL BERNARD

PRATIQUE

S'Y RENDRE **20 rue de la Michodière 75002 Paris Tél. 01 47 42 77 79 - 12h00-14h30 et 19h-22h30. Fermé le dimanche.**

LA RECETTE DE HIDEMASA, chef de Ogoura

Maki de crevette frite spicy & crispy

Quand on parle de sushi ou de maki, on pense immédiatement au riz. Pour que les sushi aient toute leur saveur et mettent en valeur celle des ingrédients que vous choisirez pour les réaliser, il est indispensable de choisir un riz de qualité comme le koshihikari. Il s'agit d'un riz rond qu'on trouve dans les épiceries asiatiques. C'est un riz spécial, riche en amidon, qui devient un peu collant lorsqu'il est réussi. Le riz doit être préalablement lavé jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Il doit ensuite être trempé dans l'eau (même quantité d'eau que de riz) pendant au moins 30 minutes à 1 heure pour qu'il gonfle bien à la cuisson. Ensuite il faut le couvrir et le mettre à cuire sur feu fort jusqu'à ébullition. Réduire à feu doux et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes. On éteint ensuite le feu et on le laisse dans la casserole avec le couvercle pendant 10 minutes pour qu'il finisse de cuire à la vapeur. Pendant ce temps, on prépare l'*awasezu.* On mélange 20 cl de vinaigre de riz avec 3,5 cuillères à soupe de sucre et 2,5 cuillères à café de sel dans une petite casserole. On fait chauffer le tout pour bien faire fondre les ingrédients. On laisse un peu refroidir l'*awasezu.* avant de le mélanger au riz encore chaud. Il faut le faire délicatement afin d'éviter que le riz devienne trop collant. Tout en procédant à ce mélange, il faut éventer le riz pour qu'il refroidisse un peu plus vite. Il sera alors prêt à l'usage.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)



Gabriel Bernard

Ce plat est à réaliser si vous avez l'intention de préparer d'autres sushi et maki.

1 natte de bambou pour rouler le maki
320 g de riz
320 g d'eau
(pour environ 5 rouleaux maki)
Pour la cuisson du riz, voir ci-dessus.

4 crevettes frites
Un peu de pâte frite croustillante
Surimi
Un morceau de concombre
Petites feuilles de salade
Des feuilles d'algues séchées (nori)
Pignons de pin, Sésame
Sauce piquante
Chili black bean

PRÉPARATION

1 - Faire cuire le riz comme cela est expliqué ci-dessus. Attendre qu'il soit tiède pour l'utiliser. **2** - Disposer sur la natte de bambou une feuille de nori. **3** - Etaler une petite couche de riz en laissant 1 cm libre de chaque côté. **4** - Ajouter un filet de sauce piquante. **5** - Ajouter un peu de salade sur toute la surface du riz, du concombre en fine julienne et une lamelle de surimi. **6** - Placer à chaque extrémité une crevette, la queue vers l'extérieur. **7** - Rouler la natte en partant du bas et en serrant fermement. Retirer la natte. **8** - Couper en tronçons de quelques centimètres. **9** - Servir avec la sauce piquante (mélanger 1/2 cuillère à café de Chili black bean, de sésame et de pignons, 1 cuillère à soupe de sauce piquante).





Gabriel Bernard

Exemples de gasshô-zukuri que l'on rencontre au cours de sa promenade dans ce village fier de son caractère si particulier

TRADITION **Shirakawagô, un trésor préservé**

En plein cœur du Japon, dans la préfecture de Gifu, ce hameau permet un voyage dans le temps pour le moins étonnant.

Bruno Taut, architecte allemand, a vécu plusieurs années au Japon avant la Seconde Guerre mondiale, passant son temps à parcourir l'archipel à la découverte de l'architecture locale dont il était tombé amoureux. Parmi les nombreux ouvrages et articles qu'il lui a consacrés, figure *Maisons et peuple du Japon,* livre qui, plus de 70 ans après sa parution, reste l'une des références en la matière. Dans cette publication très illustrée, il a mis en évidence l'existence des *gasshô-zukuri,* maisons au toit très pentu de Shirakawagô, situé au cœur de la préfecture de Gifu, dont la conception n'a pas d'équivalent dans le reste du pays. Leur immense toit, dont la forme rappelle des mains en prière, est en chaume. A la différence de la plupart des édifices qu'il a rencontrés pendant ses périples, Bruno Taut soulignait que les maisons de Shirakawagô lui rappelaient une architecture primitive, celle des huttes. Mais dans le même temps, il montrait son admiration pour la qualité de ces structures immenses parfaitement équilibrées. Il rappelait aussi qu'aucun clou n'était utilisé dans leur construction, mais qu'on avait recouru à des cordes pour assurer la bonne tenue des différents éléments de la structure. Lors de son passage et sur les photographies qu'il a prises du hameau, les maisons étaient peu nombreuses et éparpillées. La plupart de celles que l'on peut voir ont été déplacées au cours des années à l'occasion de la construction du barrage de Miboro qui menaçait de submerger plusieurs hameaux de la région. Rassemblées au même endroit, elles sont devenues au fil des années un lieu de pèlerinage pour des millions de touristes japonais qui viennent s'extasier devant leur beauté brute dans une vallée encaissée dont les montagnes environnantes laissent sans voix. Depuis son classement au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco en 1995, Shirakawagô attire aussi de nombreux touristes étrangers. Sur 1,8 million de visiteurs, on recense environ 100 000 étrangers, les Européens ne représentant qu'à peine 3 % de ce chiffre encore modeste, mais qui devrait augmenter sensiblement au fil des années. Les autorités locales sont en effet très désireuses de promouvoir ce site hors du commun et impressionnant.



Sa situation géographique a obligé les paysans à s'adap-

ter à la rudesse du climat, en pratiquant la culture de céréales sur de courtes durées et surtout l'élevage de vers à soie. La promenade que l'on peut faire dans le hameau permet de saisir l'économie locale. La plupart des maisons se trouvent sur des lots individuels séparés par des parcelles de terre cultivées. Les limites sont marquées par des rues, des canaux d'irrigation ou des parcelles cultivées. Beaucoup de lots sont occupés par de petits édifices en bois, servant à stocker les récoltes. La balade est très agréable au milieu de ce paysage ouvert et de ses maisons qui restent habitées. Certaines d'entre elles sont ouvertes au public qui peut ainsi découvrir de l'intérieur ces constructions qui ont enchanté Bruno Taut. Les familles Wada et Kanda ouvrent ainsi leurs demeures pour la modeste somme de 300 yens [2,6 euros]. Situées au cœur du village, ces deux bâtisses permettent de se faire une idée assez précise des conditions de vie très difficiles auxquelles les habitants devaient faire face il y a encore quelques décennies. A l'entrée, on trouve un foyer dont la fonction première n'était pas vraiment de chauffer l'immense maison, mais de renforcer la solidité des cordages noués autour des poteaux qui structurent la maison. Avec le temps, les plafonds et les planchers ont pris une teinte très foncée du fait de la suie produite par le foyer. L'autre mission de ce foyer était le séchage des cocons des vers à soie que l'on plaçait à l'étage sur des panneaux percés de trous pour que la chaleur du foyer se propage plus facilement. Dans les étages, on expose désormais les objets et les outils utilisés pour l'agriculture, la sériculture ou l'entretien des maisons, en particulier du toit de chaume. Celui-ci est refait à neuf tous les 30 ans et nécessite plusieurs semaines de travail. L'accueil des habitants est particulièrement chaleureux. Conscients de l'importance de leur patrimoine et de la nécessité de le mettre en valeur auprès des visiteurs, ils n'hésitent pas à prendre un peu de leur temps pour expliquer la vie quotidienne, notamment au moment de l'hiver quand le village est quasiment coupé du reste du Japon en raison des quantités incroyables de neige qui y tombent.

Aujourd'hui, l'hiver ne fait plus peur et c'est même particulièrement agréable de visiter le village lorsque la neige est de la partie. Il y a un côté magique indéniable. Néanmoins, le printemps et l'automne demeurent les saisons les plus agréables, en raison de la clémence des températures, mais aussi des paysages colorés liés à ces deux moments de l'année. Outre les maisons, Shirakawagô abrite le joli temple Myôzen bâti au début du XIXème siècle dans le style *gasshô*. Si l'on dispose d'un peu de temps, il est recommandé de passer la nuit dans l'un des nombreux gîtes mis à la disposition des voyageurs. A une petite dizaine de minutes de la gare routière, le gîte Hisamatsu dispose de 4 chambres. La maison de pur style local est charmante au même titre que les hôtes. Ces derniers servent un excellent repas composé notamment du fameux bœuf de Hida (aussi célèbre que le bœuf de Kôbe). Il vous en coûtera 7 700 yens la nuit, dîner et petit déjeuner compris. Après avoir passé la journée à déambuler, on y passe une excellente nuit. Ne partez pas sans avoir goûté le fameux *hôba miso*, un morceau de bœuf de Hida déposé sur du miso et une feuille de magnolia que l'on fait chauffer. Un moment inoubliable pour votre palais. Et peut-être, comme Bruno Taut, vous vous souviendrez encore longtemps de votre passage dans ce lieu où le temps semble s'être arrêté. GABRIEL BERNARD


DR

La visite de Shirakawagô commence souvent à partir de la plateforme panoramique qui domine le village.

PRATIQUE

S'Y RENDRE Isolé, le seul moyen pour s'y rendre est la route. Plusieurs lignes de bus desservent Shirakawagô. Au départ de Takayama, la compagnie Nôhi bus propose 9 départs quotidiens (4 300 yens l'aller-retour). Il faut compter 50 minutes de trajet. www.nouhibus.co.jp/english/. Des lignes existent également au départ de Kanazawa (Nôhi bus, tél. 0577-32-1688, 1h15 de trajet) et de Nagoya (Gifu bus, tél. 058-240-0489, 2h50 de trajet).

IDÉE Chapeau Kanazawa

Entre architecture ancienne et ultramoderne, la cité ne manque pas de charme.

Après avoir déambulé à Shirakawagô et profité des paysages qui l'entourent, prolongez votre séjour dans la région, en vous rendant à Kanazawa qui se trouve à un peu plus d'une heure en autocar. Située dans la préfecture d'Ishikawa, Kanazawa est une cité qui ne manque pas de charme et où un touriste en quête d'originalité et de diversité trouvera assurément son bonheur. Elle dispose en effet de nombreux atouts. Non seulement les infrastructures hôtelières sont nombreuses et de qualité, mais les attractions touristiques ne manquent pas. La plus célèbre d'entre elles est le Kenroku-en, immense jardin de la période d'Edo, considéré comme l'un des trois plus beaux de l'archipel. Inspiré par un jardin chinois de la dynastie des Song, ce lieu est de toute beauté. On l'apprécie d'autant plus lorsqu'on peut bénéficier de l'aide d'un guide sur place. De nombreux bénévoles, pour la plupart anglophones, se feront un plaisir de vous faire découvrir les six qualités de ce jardin (espace, artifice, ancienneté, abondance en eau, isolement et panorama) au cours d'une belle promenade. Non loin de là se trouve le Musée d'art contemporain du XXIème siècle dont la seule architecture mérite le déplacement. Conçu par le cabinet SANAA, ce bâtiment ultramoderne abrite des expositions d'artistes japonais et étrangers. Si l'architecture moderne ne vous intéresse guère ou si vous souhaitez seulement profiter du Japon ancien, rendez-vous dans le quartier de Nagamachi, l'ancien quartier de samouraïs, où plusieurs bâtisses très bien conservées peuvent être visitées. C'est le cas notamment de la maison Nomura qui possède un très joli jardin ornemental. On peut regretter la pauvreté des explications en langue étrangère, ce qui ne permet pas de profiter pleinement de la visite. Autre lieu intéressant de la ville Higashi Chaya-Gai, le quartier des geishas, formé de petites ruelles où vivaient ces femmes dont la mission consistait à divertir. Même si le quartier s'est peu à peu transformé en une succession de boutiques de souvenirs, il y a quelques maisons de geishas à visiter parmi lesquelles Shima. Avec un peu d'imagination et pour peu qu'il n'y ait pas affluence, vous pourrez essayer de vous plonger dans l'atmosphère qui devait régner à l'époque. Kanazawa propose bien d'autres choses et fait de nombreux efforts pour attirer les visiteurs. Ainsi jusqu'au 31 mars, l'Office du tourisme dans le cadre de sa campagne *"Un voyage en hiver à Kanazawa"* édite un guide remis gratuitement dans lequel de nombreuses offres avantageuses sont rassemblées. Laissez-vous tenter..

G. B.



Gabriel Bernard

Kenroku-en et ses arbres enveloppés de cordes pour les protéger de la neige.

PRATIQUE

A VISITER Le site Internet multilingue (dont le français) est un bon point de départ : www.kanazawa-tourism.com. La maison de samouraï Nomura (8h30-17h30, 500 yens). Le Musée d'art contemporain (10h-18h / 20h vendredi et samedi, 350 yens, www.kanazawa21.jp). Maison de geishas Shima (9h-18h, 400 yens). Kenroku-en (7h-18h, 300 yens).

LE BON PLAN

Allez zou ! Kyûshû

2010-2011 est l'année du Shinkansen. Après l'ouverture du dernier tronçon du Tôhoku Shinkansen entre Hachinohe et Aomori le 4 décembre, les regards se tournent désormais vers le sud de l'archipel où le tronçon entre Hakata et Shin Yasushiro entrera en service le 12 mars. Une avancée certaine pour beaucoup de personnes qui pourront désormais voyager d'une seule traite entre Hakata et Kagoshima Chûô en moins de 70 minutes. Il sera aussi possible de prendre le train de Shin Osaka pour rejoindre Kumamoto ou Kagoshima respectivement en 2h59 et en 3h45. Un grand bond en avant pour cette région du Japon qui compte bien accueillir davantage de touristes dans les mois à venir. En effet, la mise en service de toute la ligne permettra de gagner plus d'une heure par rapport au passé. Il ne sera désormais plus nécessaire de changer de train à Hakata et le trajet s'effectuera à très grande vitesse. Pour l'occasion, JR West va mettre en place un nouveau service de réservation en ligne à compter du 5 mars 2011. Il sera aussi accessible à partir de son téléphone portable. En ce qui concerne la tarification, il faut compter 18 410 yens [162 euros] pour un aller Shin Osaka - Kagoshima Chûô et 9 660 yens [85,50 euros] pour un aller entre Hakata et Kagoshima Chûô. Il est donc recommandé aux touristes de se munir de Japan Rail Pass pour profiter à moindre coût du confort et de la qualité de service de cette nouvelle ligne.

Site spécial créé par JR Kyûshû
http://kyushushinkansen.com



JR West

EXPOSITION **Sharaku à Tokyo**

The Metropolitan Museum of Art, New York

A partir du 5 avril, le Musée national accueille une exposition exceptionnelle.

De tous les artistes de ce monde qu'on disait flottant (*ukiyo-e*), TÔSHÛSSAI Sharaku est sans doute le plus mystérieux et le plus méconnu. C'est en mai 1794 qu'il a fait son apparition avec une série de 28 portraits d'acteurs de kabuki dont la qualité l'a immédiatement propulsé au rang de grand maître de l'estampe. Quelques mois plus tard, après avoir réalisé quelque 140 autres œuvres, il disparaît aussi mystérieusement qu'il était apparu. Il faudra attendre un peu plus de deux siècles pour que l'œuvre de Sharaku revienne sur le devant de la scène grâce au travail du spécialiste allemand de l'estampe Julius Kurth. Il publie le premier essai sur l'artiste sans pour autant pouvoir apporter toutes les réponses le concernant. Aujourd'hui encore, le personnage reste une énigme. Ses estampes sont néanmoins là pour témoigner de son énorme talent. Le Musée national de Tokyo lui consacre, du 5 avril au 15 mai, une exposition qui s'annonce comme l'un des grands rendez-vous artistiques de l'année au Japon. Si vous êtes amateur d'estampes, ne manquez pas de vous y rendre afin de découvrir la quasi totalité de ses œuvres venues de collections du monde entier. Il est possible de réserver ses places à l'avance sur Internet et de les payer 1200 yens [10,6 euros] au lieu de 1500 yens sur place. Pour deux billets achetés en avance, vous ne paierez que 2000 yens. Il n'y a pas à hésiter.



L'acteur Ôniji Ôtani III, 1794

ODAIRA NAMIHEI

RÉFÉRENCE

SHARAKU Du 5 avril au 15 mai 2011.
Musée national de Tokyo. Entrée : 1500 yens.
Du lundi au jeudi 9h30-17h (20h le vendredi, 18h le week-end) - http://sharaku2011.jp/en/index.html

MUSÉE **Mettez le nez dans les étoiles à Nagoya**

Le 19 mars, le Musée des sciences de la ville de Nagoya rouvrira ses portes et mettra notamment à la disposition de ses visiteurs le plus grand planétarium du monde. Il permettra de montrer les 12 constellations du zodiaque et des plans serrés des principales planètes du système solaire.

NAGOYA CITY SCIENCE MUSEUM
Du mardi au dimanche 9h30-16h30.
Entrée : 800 yens - www.ncsm.city.nagoya.jp

FÊTE **Pour les filles, mais pas seulement**

Le 3 mars marque la fête des filles et des poupées (hina matsuri). Pour l'occasion le Mitsui Memorial Museum expose les poupées qui ont appartenu aux membres de la famille Mitsui. L'exposition regroupe de très belles pièces, certaines remontant au XIXème siècle. Jusqu'au 3 avril.

MITSUI MEMORIAL MUSEUM
Mitsui Main Bldg 7F, 2-1-1 Nihonbashi, Tokyo,
10h-17h (fermé le lundi) - www.mitsui-museum.jp

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info



Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France

Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Pierre Ferragut, Jérémie Souteyrat, Eric Rechsteiner, Ritsuko Koga, Aurélie Boissière, Ajiwa Hiro, Yamada Yoko, Elodie Brisson, Yoshié Takano, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Kanda Graphisme (maquette).

Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi, Rié Tanaka.

Responsable de la publication : Dan Béraud


Mang'Azur
de Toulon
Animations et Stands
12€
Plus d'informations :
Les Inuités du
La Chanteuse
Yuki
ARRIETTY
NOOB


Zone du salon gratuite :
«Voyager au Japon»
présenté par le
Centre culturel franco-japonais
de Toulouse
CONFÉRENCES
IKEBANA
CALLIGRAPHIE
EXPO
COSPLAY
JEUX VIDÉO
SUMO
GOODIES
ATELIERS
TGS
OHANAMI
EDITION
CONCERTS :
Loveless
Cécile Corbel
9 & 10
avril 2011
DIAGORA
Toulouse
GAME ONE
KIZASHI
JAPAN LIFESTYLE
PiliPili
TOULOUSE
ANIMELAND
Syfy